LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET

Egg Cooker

MODEL 18921/19267

LAKELAND EGG COOKER

Thank you for choosing your Lakeland Egg Cooker. Please take a little time to read this booklet before you use your machine and keep it in a safe place for future reference.

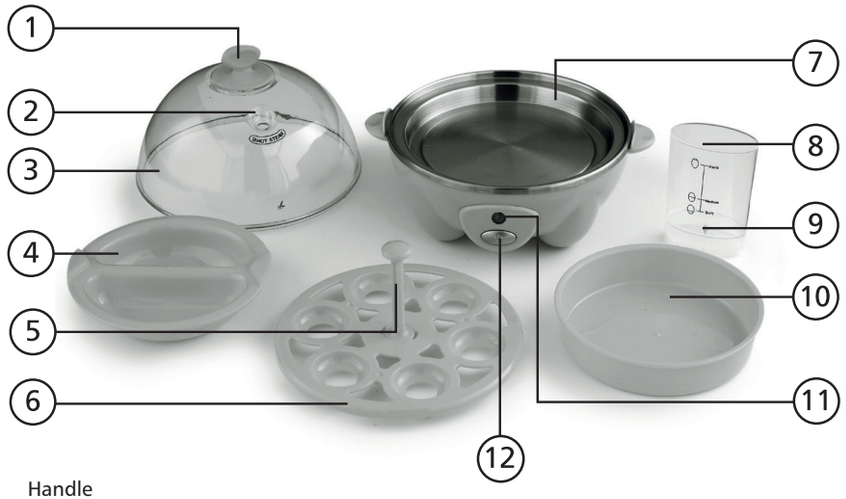
Your Egg Cooker will make it easy to cook a single egg or up to 6 at a time and get exactly the result you want. As well as boiled eggs, it makes perfect poached eggs with soft yolks, creamy scrambled eggs and wonderful omelettes. Once you start to use the Egg Cooker you will wonder how you ever managed without it.

An award winning family-owned business, here at Lakeland we still have the same values of excellent quality, value for money and exceptional customer care as we did when we first set up the company in the 1960s. Our products are carefully selected and rigorously tested to meet our high standards, so you can be assured that any product you purchase will be easy-to-use and highly durable.

CONTENTS

Product Features 4
Safety Cautions 4
How to assemble the Egg Cooker and using for the first time 7
Instructions for use 7
Adapting your own recipes 9
Hints and Tips 9
Recipes 10
Troubleshooting 14
Care and cleaning 14
Recycling your electricals 14
Electrical connections 15

PRODUCT FEATURES



1. Handle
2. Steamer hole
3. Lid
4. Egg poacher
5. Egg tray handle
6. Egg tray
7. Base unit
8. Measuring cup
9. Egg piercer
10. Omelette dish
11. Light
12. On button

SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described in this instruction book.

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Do not use this appliance if the lead is damaged. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead. Contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.

- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the Egg Cooker. To disconnect, turn the socket to “off “and remove the plug from the mains socket.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure they do not play with this product.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances).
- WARNING; A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
- The temperature of the base unit and around the steamer hole will be very hot when the appliance is in use. DO NOT TOUCH these surfaces as possible injury could occur. Allow to cool completely before handling this appliance.
- CAUTION; the plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.

- Do not put your hands or other objects into the Egg Cooker while it is switched on.
- Do not operate empty.
- Do not lift or move the Egg Cooker whilst in use.
- Warning: The measuring cup contains a sharp pin which may cause injury.
- Do not cover the steamer hole in the lid whilst in use.
- Only use this appliance for cooking eggs in the ways detailed in the recipe book, using it for other foods may cause damage.
- Do not leave the eggs in the Egg Cooker after the light has turned off.
- Do not open the lid when the Egg Cooker is cooking.
- Do not put the appliance in the refrigerator.
- When cleaning the base unit, do not immerse it in any liquid. Wipe with a damp cloth, ensuring it is switched off and cool first.

HOW TO ASSEMBLE THE EGG COOKER AND USING FOR THE FIRST TIME

Unpack the Egg Cooker, remove any packing materials and check all the parts are undamaged. Wash the omelette dish, the egg tray and the poacher in warm soapy water, dry thoroughly and select the parts you require and put into the base unit.

To turn on, plug the Egg Cooker in and switch on at the socket. Press the on button when you are ready to cook.

When your eggs are ready and the water has completely evaporated from the base unit, the machine will switch off automatically and the light will go out. Remove your cooked eggs immediately.

Do not switch off at the socket or unplug the unit while cooking, or the Egg Cooker will still be on when you plug it back in. To reset (and switch off) ensure the cooker does not have water in it, it will turn off and reset itself in a couple of minutes.

INSTRUCTIONS FOR USE

Always use medium sized fresh eggs for any of these cooking methods. Larger sizes may require additional cooking time.

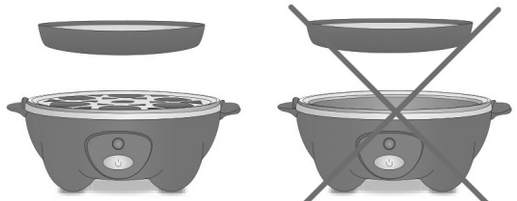
Soft medium and hard-boiled eggs:

1. Remove the lid.
2. Use the measuring cup to place the appropriate amount of clean water into the base unit of the Egg Cooker according to whether you would like a soft, medium or hard egg.
3. Attach the egg tray handle to the egg tray. Pierce the larger end of each egg with the pin attached to the bottom of the measuring cup.
4. Place an egg in each designated spot in the egg tray, with the holes in the eggs pointing upwards. Place the egg tray on the base unit - Do not let the eggs touch the heating plate.
5. Replace the lid, plug in and switch on at the socket. Press the on button and the light will illuminate to show the cooker is on.
6. When the light goes out, the cooker will automatically turn off and the eggs will be cooked. Actual cooking time will depend on number of eggs and your desired consistency (see Cooking Time).
7. Switch off the Egg Cooker and remove eggs right away to prevent overcooking, or if planning to use or eat cold, run under cold water and remove the shells immediately.
8. You can leave the eggs sitting in the cooker for a few minutes more if you like them firmer.

USING YOUR EGG COOKER

Poached eggs

1. Remove the lid.
2. Fill the measuring cup with cold water to the Medium line.
3. Pour cold water into the base unit of the Egg Cooker.
4. Place the egg tray (without the handle) on top of the base unit and place the egg poaching tray on top of it. WARNING: Never place the poaching tray directly onto the base unit.



5. Break an egg into each poaching section.
6. Return the lid and turn the Egg Cooker on.
7. When the light goes out the eggs will be poached.
8. Remove eggs and serve immediately to prevent overcooking.

For Scrambled Eggs and Omelettes see Recipes and Cooking Times chart below.

COOKING TIMES

Soft-Boiled Eggs	1-6 eggs	6 minutes
Medium eggs	1-6 eggs	9 minutes
Hard-Boiled Eggs	1-6 eggs	12 minutes
Poached Eggs	1-2 eggs	9 minutes
Scrambled Eggs	1-2 eggs	6 minutes for soft scramble to 9 minutes for firm eggs
Omelette	2 eggs	9 minutes

ADAPTING YOUR OWN RECIPES

After you have made some of the recipes supplied you may wish to adapt a few of your own recipes.

Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your own and use this as a guide.

You may also want to adjust recipes if, for instance, you prefer your eggs a little softer reduce the amount of water by a very small amount until you get your egg exactly how you like it. If you prefer your eggs a little firmer, increase the water by a small amount until your egg cooks exactly as you would like.

HINTS AND TIPS

- Cook with eggs that are at room temperature.
- Always use the freshest eggs.
- Never lift the lid off during cooking as this will reduce the temperature and affect the cooking result.
- If preparing eggs for a meal, prepare all other items required so that once the eggs are cooked the dish can be assembled and served, the eggs are best when served immediately.
- To avoid dark rings forming around boiled eggs, if they are not to be eaten as soon as they are cooked, they should be cooled by running under cold water and should have their shells removed as quickly after cooking as possible.
- When making poached eggs or omelettes , spray the tray with a little cooking oil to help release the eggs.

RECIPES

Please note all spoon measures given in recipes use standard metric measuring spoons eg 5ml is 1 tsp and 15ml is 1 tbsp and we recommend you use a set of measuring spoons to get accurate recipes.

All eggs used in these recipes were medium eggs, cooking times may vary slightly if you use smaller or larger eggs.

SCOTCH EGGS

Makes 4

You can make endless variations of these by changing the sausage flavours from a classic Cumberland, to pork and apple, pork and leek, those with spicy flavours e.g. chorizo or even use black pudding.

Ingredient	Quantity
Eggs	5
Plain flour, seasoned with salt and ground black pepper	25g
Good quality sausages, skins removed	300g
Breadcrumbs, freshly made	100g
Vegetable oil to deep fry	About 1.5 litres (depending on size of pan used)

1. Cook 4 eggs to soft boil following instructions in this manual.
2. As soon as they are cooked, lift them from egg cooker using egg tray handle, rinse them under cold water and carefully remove their shells. Dry on kitchen paper if required.
3. Roll the eggs in the seasoned flour so they are all covered with a light dusting, this helps the sausage meat stick to them.
4. Take one quarter of the sausage meat, and place it on your work surface between two layers of cling film. Flatten it with your fingers until it forms a large circle about 9cm wide. Peel back one layer of cling film and then place one egg onto the sausage meat and use the remaining film to shape it around the egg until the whole egg is covered and it is even and smooth. Repeat for the remaining 3 eggs.
5. Beat the remaining egg in a small shallow bowl or plate. Roll each sausage covered egg in this to coat the sausage, drain for a few seconds then roll in the breadcrumbs.
6. Heat the oil in a pan until a small cube of bread added to it turns golden, never leave the oil unattended while heating it.
7. Place the Scotch eggs into the hot oil and allow them to cook for 8-10 minutes until golden and crisp. Drain on kitchen paper. Eat warm or cold.

SCRAMBLED EGGS WITH SMOKED SALMON

Serves 1

Ingredient	Quantity
Eggs	2
Butter	25g
Milk	2 tbsp
Smoked salmon trimming	50g
Salt and pepper to season	

1. Break the eggs into a small bowl, beat until well mixed.
2. Add the butter and milk.
3. Pour into the omelette dish from the Egg Cooker. Place the egg tray on top of the base unit and place the omelette dish on top of it. WARNING: Never place the omelette tray directly onto the base unit. Cook as for soft boiled eggs.
4. When the eggs have cooked, remove them immediately from the Egg Cooker, add the salmon pieces, taste, season with salt and pepper and serve.

LUXURIOUS EGG MAYONNAISE

Serves 2 as a starter or makes enough for 2 rounds of sandwiches

Ingredient	Quantity
Eggs	2
Mayonnaise	2 tbsp
English mustard	1/8 tsp
Spring onions, trimmed and finely chopped	1
Sweet pickled cucumbers, chopped	1
Salt and freshly ground black pepper	

1. Cook the eggs to hard boiled according to the Egg Cooker instructions. Immediately remove them from machine and run them under cold water, remove shells.
2. Chop the eggs roughly so they remain quite chunky. Combine the mayonnaise and mustard, add the onions and pickled cucumbers to the mayonnaise, then finally add the egg. Taste and season with salt and freshly ground black pepper.
3. Use immediately or chill until required.

CHEESE AND MIXED PEPPER OMELETTE

Serves 1

Ingredient	Quantity
Eggs	2
Salt and freshly ground black pepper	
Red pepper, with seeds removed, cut into fine strips	1/4
Green pepper, with seeds removed, cut into fine strips	1/4
Few leaves of parsley	finely chopped
Strong hard cheese such as parmesan or cheddar grated	25g

1. Beat the eggs until well mixed, add salt and pepper, red and green peppers and parsley and pour into the Egg cooker omelette dish. Place the egg tray on top of the base unit and place the omelette dish on top of it. WARNING: Never place the omelette tray directly onto the base unit. Cook as for hard boiled eggs.
2. When it has cooked, remove the omelette dish from the Egg Cooker, turn the omelette out onto a plate and sprinkle with the grated cheese, serve.

POACHED EGGS ON POLENTA WITH CHORIZO, TOMATOES AND SPINACH

Serves 2

Ingredient	Quantity
Eggs	2
Olive oil	1 tbsp
Polenta, instant ready cooked, or cook according to pack instructions and allow to set in loaf tin then slice	4 slices
Chorizo, sliced to about the thickness of a £1 coin	75g
Small vine tomatoes, cut in half	4
Baby spinach	50g
Salt and freshly ground black pepper	

1. Break the eggs into the egg poacher and cook for 9 minutes. Place the egg tray on top of the base unit and place the omelette dish on top of it. WARNING: Never place the omelette tray directly onto the base unit. Cook as for hard boiled eggs.
2. While they are cooking, heat the oil in a frying pan, add the polenta and allow it to go golden and crisp, turn to cook the other side, then transfer to a warm plate.
3. Add the chorizo to the pan and cook for a few minutes, transfer to warm plate.
4. Cook the tomatoes and spinach in the chorizo juices, and season with a little salt and freshly ground black pepper.
5. When the eggs are ready place the spinach and tomatoes on plates, add the chorizo, and top with polenta slices. Serve the eggs on the top of the polenta, the yolks should run when cut open.

TROUBLESHOOTING

The following are some common problems that can occur when using the Egg Cooker. Please review the problems, their possible cause and any corrective action that should be taken to ensure you get the best results every time.

Problem	Possible cause	Solution
The Egg Cooker power light is not lit	Not switched on at the socket or the on button is not switched on.	Check the plug is properly secured in the socket and the socket is turned on. Press the on button on the machine to switch on.
The egg is under or over cooked	The egg size may differ from those used in the Cooking Guide and recipes, or the egg may have been stored in the fridge.	Use medium sized eggs that are at room temperature or adjust the cooking time accordingly.

CARE AND CLEANING

- Unplug the Egg Cooker and allow it to cool completely before cleaning.
- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Periodically check all parts for damage before using.
- Never immerse the base unit in water or any other liquid.
- To clean the base unit, wait until it is cold and wipe with a clean, damp cloth and dry before storing.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool.
- Wash the egg tray, poacher and omelette dish in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- The egg tray, poaching dish and omelette dish are top shelf dishwasher safe.
- Store the Egg Cooker with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the base unit.
- You may notice mineral deposits from water residue on the heating plate after a few uses which appear like rust. You can wipe the base unit with a mild solution of water and vinegar (10 parts water, 1 part vinegar) to remove.

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country.
Visit **www.recycle-more.co.uk** to find your nearest recycling point.

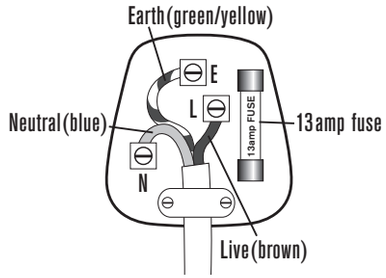
ELECTRICAL CONNECTIONS

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

FITTING A NEW PLUG

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



Connect BLUE to Neutral (N)
Connect GREEN & YELLOW to Earth (E)
Connect BROWN to Live (L)
13 amp fuse to be used

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow MUST be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth) or coloured green. The wire which is coloured blue MUST be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral) or coloured black. The wire which is coloured brown MUST be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live) or coloured red.

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 13 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: after replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EC Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive).

LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG

EIERKOCHER

MODELL 18921/19267

Lakeland Eierkocher

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des Eierkochers von Lakeland entschieden haben. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

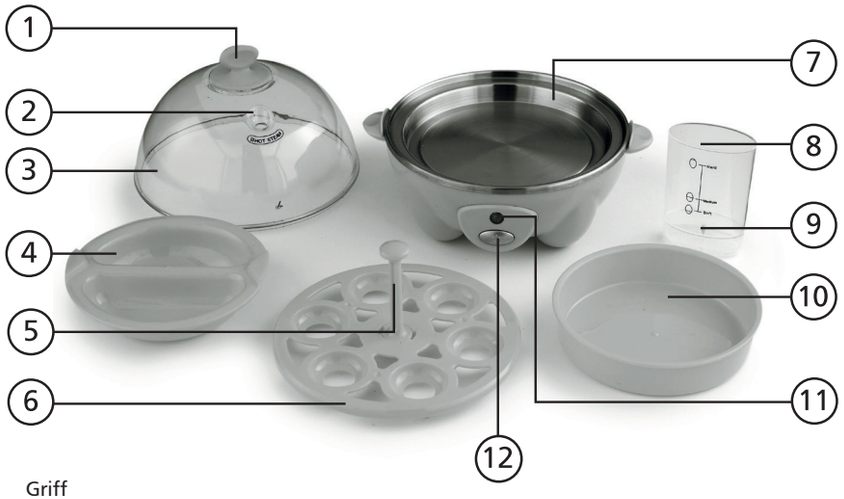
Mit diesem Eierkocher können Sie ein einzelnes Ei oder bis zu sechs Eiern auf einmal genau nach Wunsch kochen. Außer gekochten Eiern können Sie hiermit auch pochierte Eier mit weichem Eigelb, cremiges Rührei und wunderbare Omelettes zubereiten. Wenn Sie einmal mit diesem Eierkocher gearbeitet haben, werden Sie sich fragen, wie Sie je ohne ihn ausgekommen sind.

Unser mehrfach ausgezeichneter Familienbetrieb legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 60er Jahren, als Lakeland gegründet wurde. Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und im Einklang mit unseren strengen Standards gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

INHALT

Produktbeschreibung 18
Sicherheitshinweise 18
Montageanleitung für den Eierkocher vor der ersten Inbetriebnahme 21
Bedienungsanleitung 21
Tipps und Tricks 23
Fehlerbehebung 23
Pflege und Reinigung 24

AUSSTATTUNGSMERKMALE



1. Griff
2. Dampföffnung
3. Deckel
4. Pochierform für Eier
5. Griff des Eierträgers
6. Eierträger
7. Basisgerät
8. Messbecher
9. Eierstecher
10. Omeletteschale
11. Licht
12. Einschaltknopf

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf. Befolgen Sie beim Gebrauch des Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung vorgesehen.

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme jegliches Verpackungsmaterial und Werbeetiketten vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Geräts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Lakeland Kundenservice unter 0800 444 1500.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Netzsteckdose. Lassen Sie den Eierkocher vor der Reinigung vollständig abkühlen. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Schalter an der Gerätesteckdose auf "aus" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, außer diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur Verwendung des Geräts von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung gerät.
- Nur für den Gebrauch in Innenräumen.
- Nur für den häuslichen Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Trocknen Sie Ihre Hände stets vor Herausziehen des Netzsteckers aus der Netzsteckdose ab. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Wir raten zur vorsichtigen Benutzung von Verlängerungskabeln. Die elektrischen Anschlussdaten des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt bzw. mit heißen Flächen in Berührung kommt.

- Dieses Gerät entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- WARNHINWEIS: Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13 A-Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Schock! Entsorgen Sie den abgeschnittenen Stecker ordnungsgemäß.
- Die Temperatur des Basisgeräts und rund um die Dampföffnung wird während des Gebrauchs sehr hoch sein. BERÜHREN SIE diese Flächen NICHT, da Verletzungsgefahr besteht. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor diese Teile berührt werden.
- VORSICHT: Die dieses Gerät umhüllenden Plastiktüten und weitere Verpackungen können eine Gefahr darstellen. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickungsgefahr besteht. Diese Tüten sind kein Spielzeug.
- Weder Hände noch Objekte in den Eierkocher stecken, während er eingeschaltet ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Heben oder verschieben/verstellen Sie den Eierkocher nicht, während er in Betrieb ist.
- Warnhinweis: Der Messbecher enthält eine spitze Nadel, die eine Verletzungsgefahr darstellen kann.
- Die Dampföffnung im Deckel während des Gebrauchs nicht abdecken.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur, um Eier wie im Rezeptbuch beschrieben zuzubereiten. Andere Lebensmittel können das Gerät beschädigen.
- Die Eier nicht im Eierkocher lassen nachdem das Licht ausgeschaltet wurde.
- Während des Kochens den Deckel des Eierkochers nicht anheben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.
- Das Basisgerät während der Reinigung nicht in Flüssigkeit eintauchen. Mit einem feuchten Tuch abwischen und sicherstellen, dass es ausgestellt und kalt ist.

MONTAGEANLEITUNG UND ERSTE INBETRIEBNAHME DES EIERKOCHERS

Den Eierkocher auspacken, jegliche Verpackungsreste entfernen und kontrollieren, ob alle Teile unbeschädigt sind. Omeletteschale, Eierträger und Pochierform in warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen, sorgfältig trocknen und die benötigten Teile in das Basisgerät geben.

Den Eierkocher zum Einschalten einstecken und an der Steckdose einschalten. Den "Ab"-Schalter drücken, wenn alles zum Kochen bereit ist.

Wenn die Eier gar sind und das Wasser aus dem Basisgerät komplett verdunstet ist, wird sich das Gerät automatisch abschalten und das Licht ausgehen. Die gekochten Eier sofort herausnehmen.

Niemals während des Kochens am Stecker ausschalten oder den Stecker ziehen, sonst ist der Eierkocher immer noch an, wenn der Stecker wieder eingesteckt wird.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Für alle beschriebenen Zubereitungsmethoden sollten mittelgroße frische Eier verwendet werden. Größere Eier werden längere Kochzeit benötigen.

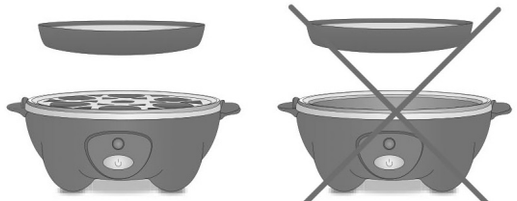
Weich, halb weich und hart gekochte Eier:

1. Den Deckel abnehmen.
2. Mit dem Messbecher die weich, halb weich oder hart gekochten Eiern entsprechende Menge sauberen Wassers in das Basisgerät des Eierkochers einfüllen.
3. Den Griff am Eierträger befestigen. Das runde Ende jedes Eies mit der Nadel an der Unterseite des Messbechers einstechen.
4. In jedes Loch des Eierträgers ein Ei setzen, jeweils mit dem gestochenen Loch nach oben. Den Eierträger in das Basisgerät setzen – die Eier dürfen die Heizplatte nicht berühren.
5. Den Deckel aufsetzen, das Gerät einstecken und am Stecker einschalten. Den "An"-Schalter drücken. Das Licht wird angehen um zu zeigen, dass das Gerät in Betrieb ist.
6. Wenn das Licht erlöscht, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Eier sind fertig. Die genaue Garzeit ist von der Anzahl der Eier und dem gewünschten Gargrad abhängig (s. Kochzeit).
7. Den Eierkocher ausschalten und die Eier sofort herausnehmen, um weiteres Garen zu vermeiden. Wenn die Eier kalt verzehrt werden sollen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Schalen sofort entfernen.
8. Wenn die Eier härter werden sollen, können sie einige Minuten im Eierkocher verbleiben.

Den Eierkocher verwenden

Pochierte Eier

1. Den Deckel abnehmen.
2. Den Messbecher bis zur mittleren Linie mit kaltem Wasser füllen.
3. Das kalte Wasser in das Basisgerät des Eierkochers gießen.
4. Den Eierträger (ohne Griff) auf das Basisgerät stellen und die Pochierform darauf stellen. WARNHINWEIS: Den Eierträger niemals direkt auf das Basisgerät stellen.



5. In jeden Teil der Pochierform ein aufgebrochenes Ei gießen.
6. Den Deckel auflegen und den Eierkocher anstellen.
7. Wenn das Licht erlischt, sind die Eier pochiert.
8. Die Eier herausnehmen und sofort servieren, damit sie nicht weiter garen.

Für Rührei und Omelettes sehen Sie nachstehend Rezepte und Kochzeiten.

KOCHZEITEN

Weich gekochte Eier	1–6 Eier	6 Minuten
Halb weich gekochte Eier	1–6 Eier	9 Minuten
Hart gekochte Eier	1–6 Eier	12 Minuten
Pochierte Eier	1-2 Eier	9 Minuten
Rührei	1-2 Eier	6 Minuten für weiches Rührei bis 9 Minuten für festes Rührei
Omelette	2 Eier	9 Minuten

TIPPS UND TRICKS

- Eier bei Zimmertemperatur verwenden.
- Immer frische Eier verwenden.
- Während des Kochens nie den Deckel abnehmen. Dadurch wird die Temperatur reduziert und die Kochzeit beeinflusst.
- IWenn Eier für ein Gericht zubereitet werden, sollten alle anderen Zutaten vorher fertig sein. So kann das Gericht zusammengesteltl und serviert werden, sobald die Eier gar sind. Die Eier sind am Besten, wenn sie sofort serviert werden.
- Damit sich keine schwarzen Ringe bilden, falls die Eier nicht sofort verzehrt werden, sollten Sie unter fließendem Wasser abgekühlt und so schnell wie möglich von den Schalen befreit werden.
- Bei der Zubereitung von pochierten Eiern und Omelettes die Form oder Schale mit ein weinig Speiseöl einsprühen, dann lösen sich die Eier leichter.

FEHLERSUCHE

Im Folgenden haben wir gängigen Probleme zusammengestellt, die beim Gebrauch des Eierkochers auftreten können. Machen Sie sich bitte mit den Problemen und ihren möglichen Ursachen sowie mit den jeweiligen Abhilfemaßnahmen vertraut, um immer das bestmögliche Resultat zu erzielen.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Abhilfe
Das Licht des Eierkochers ist nicht an	Das Gerät ist am Stecker nicht eingeschaltet oder der "An"-Schalter ist nicht betätigt.	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und diese eingeschaltet ist. Den "An"-Schalter am Gerät drücken.
Das Ei ist zu hart oder zu weich gekocht	Die Größe der Eier weicht vielleicht von der in der Kochanleitung und den Rezepten benutzten ab, oder die Eier sind direkt aus dem Kühlschrank genommen worden.	Verwenden Sie mittelgroße Eier bei Zimmertemperatur oder gleichen Sie die Kochzeit dementsprechend an.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Eierkochers heraus und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie jedes einzelne Teil des Geräts vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie alle Komponenten in regelmäßigen Abständen vor dem Gebrauch auf eventuelle Beschädigung.
- Tauchen Sie das Basisgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Lassen Sie das Basisgerät abkühlen und wischen Sie es mit einem sauberen, feuchten Tuch aus und dann trocken ab, bevor Sie es wieder wegstellen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder metallenen Scheuerschwämme.
- Eierträger, Pochierform und Omeletteschale in heißem Wasser mit Spülmittel abwaschen, klar spülen und sorgfältig abtrocknen.
- Eierträger, Pochierform und Omeletteschale können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.
- Den Eierkocher mit lose eingerolltem Netzkabel aufbewahren. Wickeln Sie es nie fest um das Gerät.
- Auf der Heizplatte können nach mehrmaligem Gebrauch mineralische Wasserrückstände verbleiben, die wie Rost erscheinen. Die Heizplatte kann mit einer Mischung aus Wasser und Essig (10 Teile Wasser, 1 Teil Essig) abgewischt werden, um die Rückstände zu entfernen.

Lakeland
Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, LA23 1BQ, Großbritannien
Tel.: +44(0)15394 88100 Web: www.lakeland.co.uk
D Tel.: 0800 444 1500 www.lakeland.de